

Novità gluten free da TuttoFood 2017

> [Eventi](#) > [Novità gluten free da TuttoFood 2017](#)

 [Monica Cazzaniga](#)  14 maggio 2017  0  [Eventi](#)

Tra l'8 ed l'11 maggio presso Rho Fiera a Milano si è tenuta la sesta edizione della [TuttoFood](#), manifestazione dedicata all'alimentazione e che ha visto circa 3000 espositori provenienti sia dall'Italia che dall'estero. Cosa dire di questa manifestazione? Sarò totalmente sincera, sotto certi aspetti mi ha deluso e, parlando anche con alcune aziende degli stand gluten free visitati, la Cibus di Parma, svoltasi lo scorso anno, pare sia stata gestita meglio ed in modo più ordinato e meno caotico.



In primis l'applicazione per gli smartphone faceva acqua da tutte le parti! Se l'idea di base era ottima, ovvero gli stand divisi per settore e prodotti trattati, con anche le categorie "free", lo stesso non si può dire per coloro che si sono occupati dell'assegnazione delle stesse. Si sono trovati infatti tra gli stand senza glutine marchi di aziende che non centravano nulla, mentre altri, come ad esempio un colosso nel settore quale la Nutri Free, non era presente. Insomma, un pò di confusione bisogna ammettere che ci sia stata.

Altro tasto dolente a mio avviso la gara di cucina senza glutine tenutasi il 10 e l'11 maggio presso l'Accademy 4. L'evento, non minimamente pubblicizzato, ha visto sfidarsi una serie di partecipanti, ristoratori e blogger, che non si sapeva bene da dove fossero stati presi e con quale criterio, lo stesso vale per la giuria composta da chef ma anche blogger piuttosto novellini...a mio avviso aspetto di dubbia credibilità.

Infine anche la parte social dove la TuttoFood ha richiesto per settimane candidature di blogger che avrebbero fatto la cronaca social dell'evento. La scelta finale non è stata resa nota e per altro nemmeno i criteri di scelta (troviamo infatti blogger da migliaia di follower accanto ad alcuni che nemmeno arrivavano a 100).

Tolto qualche sassolino dalla scarpa, perché non son capace di star zitta e se c'è una critica è giusto farla, passo a quanto veramente utile.

Novità gluten free ne ho viste? Assolutamente sì ed anche parecchie. La più interessante e quella che in assoluto più di tutte mi ha colpito è stata quella del marchio [Le farine magiche](#) che accanto ai prodotti glutinosi, già promuoveva una linea gluten free sia con mix che con amidi e farine in purezza, ha aggiunto una linea salutare ed innovativa a base di farine derivate dai prodotti dell'orto. Troviamo quindi accanto alle più classiche farine di legumi (lenticchie, fagioli, ceci, fave e piselli) quella di soia, di patate e le più rivoluzionarie di zucca e carote.



Tra le novità del marchio [Puglia Saponi](#), che già produceva una linea di taralli in 4 varianti priva di glutine e vegan, troviamo alcune new entry, come ad esempio i grissini semplici ed al rosmarino (anch'essi vegan) e le nuvolette (gluten free e vegan). Se questi nuovi prodotti saranno buoni come i taralli sarà un ulteriore passo avanti per coloro che sono costretti ad eliminare il glutine dalla propria dieta, non dovendo però rinunciare al piacere di queste prelibatezze pugliesi.



Uno stand che a mio avviso ha riscosso parecchio successo nel corso della manifestazione è quello della [Felicia](#), famosa per le sue linee di pasta gluten free bio, sia a base di farine (riso integrale, quinoa, mais e grano saraceno) che con quelle a base di legumi (lenticchie rosse, piselli verdi, fagioli verdi mung), oltre all'introduzione di due mix di farine per dolci e per pane e pizza.

Per quanto riguarda il ramo salumi e snack da consumare al volo non posso non citare le due novità di [Beretta](#) che, accanto ai tramezzini disponibili in 3 varianti, propone anche degli snack monoporzione con salumi (bresaola, prosciutto crudo, salame) con formaggio a fette ed un pacchetto di cracker della linea Galbusera Zero Grano.



Da segnalare anche l'uscita sul mercato nei prossimi mesi della pasta di riso e mais senza glutine della [Caponi](#) e del pastificio [Maffei](#), la presentazione ufficiale della pasta [La Molisana](#) senza glutine (già reperibile nei supermercati), come quella [Rummo](#), [Legù](#) e [Garofalo](#). Monte Monaco presenta invece una linea di pasta di legumi bio garantita senza glutine. Anche [Buitoni](#) ha esposto per la prima volta pasta, cracker e panature gluten free.

Il [Pastificio Armando De Angelis](#), già produttore dei tortellini al prosciutto crudo e dei tortelloni ai formaggi, ha presentato nuovi prodotti gluten free quali le tagliatelle di lenticchie e quelle ai cereali, oltre ai nuovi ravioli al brasato ed alla zucca.

Importante segnalare anche l'interesse di diversi mulini che inizialmente producevano solo farine glutinose, che hanno preso invece anche una direzione dedicata al gluten free. [Molino Chiavazza](#), primo tra essi, che già da parecchi anni commercia farina di riso e ceci garantita gluten free, ha aggiunto alla sua produzione tre mix per pane, per pizza e per dolci. Stesso discorso vale per il [Molino Filippini](#) che oltre a proporre mix biologici per pane e pizza, ha iniziato a commerciare anche farine di riso, quinoa, miglio, teff ed amaranto garantite gluten free, oltre agli stessi cereali non macinati. [Molino Peila](#) anch'esso ha introdotto una linea di miscele senza glutine, tra l'altro prive di zuccheri e sostanze poco salutari. Anche [Molino Caputo](#) infine presenta una linea di miscele senza glutine.

[Riso Gallo](#) dal suo stand presenta una linea di cracker con farina di riso e di riso venere gluten free oltre al un mix che letteralmente adoro ed ho già utilizzato, ovvero quello composto da riso rosso, riso integrale e quinoa rossa.



Altra linea di prodotti quella di [Dolci Senza Pensieri](#) ed [Alevo](#), che offrono anche una scelta senza lattosio, stesso discorso per Bon Life. Troviamo poi i marchi più conosciuti come [NutriFree](#) che ha presentato alcuni nuovi prodotti tra cui i dolci di Natale tra cui il pandoro che ho potuto assaggiare ed è veramente buonissimo. Troviamo poi [Piaceri Mediterranei](#), [Germinal Bio](#), Piadineria di Riccione, Fiorentini, [Molino Dalla Giovanna](#), [Le Venezie](#).

Infine anche alcuni marchi produttori di carne come [You & Meat](#) e [Salumi Pasini](#) con i loro burger garantiti gluten free, oltre ad alcuni marchi produttori di surgelati, quali zuppe e creme anch'esse prive di glutine.

Accanto a questi è bene segnalare anche, per coloro che hanno problemi con latte e lattosio, il sempre maggior numero di stand legati al mondo caseario, che propongono linee prive di questo zucchero del latte che crea problemi a molte persone. Notare inoltre attenzione sempre maggiore verso quei prodotti a rischio, come patatine, caramelle ed affettati che sempre più riportano la dicitura "senza glutine" è senza ombra di dubbio una vittoria enorme ed un passo avanti per tutti coloro che devono fare davvero attenzione alla loro dieta.



← [Post precedente](#)

[Post successivo](#) →

Lascio un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato.

Commenti...

Tuo Nome

E-mail

Sito Web

[Commento all'articolo](#)

☐ Sì, iscrivimi alla Newsletter

Cerca qui...

Seleziona lingua

Cosa c'è da sapere

[Cos'è la celiachia](#)

[Alimenti che contengono glutine](#)

[Farine senza glutine](#)

[Domande di un "nuovo celiaco"](#)

[Un celiaco a cena](#)

[Etichette prodotti senza glutine](#)

[Iscriviti alla Newsletter](#)

Email *

[Iscriviti](#)



@monica_kitchen

Italian gluten free blogger, food writer & food photography Based in Milan Per info e collaborazioni: monica.cazzaniga1988@gmail.com



[Load More...](#)

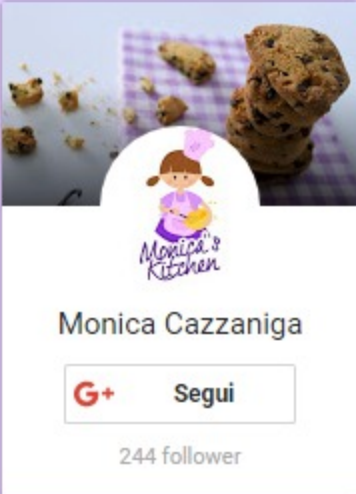
[Follow on Instagram](#)



Chi va a vedere la mia amica Tiziana alias Mondo delle Intolleranze - Nonna Paperina ? Non perdetevi questa occasione.... tutta gluten free!



[Segui @monica_kitchen](#)



Collaborazioni ed interviste

[Collaborazione con Nonna Paperina](#)

[La mia rubrica su LorenzoVinci.ilgiornale](#)

[La mia rubrica su Foodly](#)

[Collaborazione con Zeno](#)

[Collaborazione con Bumofuso](#)

[Newsletter Zanoo](#)

[Intervista su Celiachia Oggi](#)

[Intervista su FreeGliù](#)

[Intervista su The Fork](#)

[Ricetta su FreeGliù](#)

[Ricetta su Il Giornale](#)

[Ricetta su Donna Moderna](#)

[Ricetta su News Biella](#)

[Ricetta su Sma-Ji](#)

[Ricetta su Cascina Antusi](#)

[Collaborazioni e siti amici](#)

Ricette "senza"

[Ricette senza lattosio](#)

[Ricette senza latte](#)

In forma con gusto



Le mie nicette preferite

[Nutella homemade](#)

[Gnocchi di riso venere](#)

[Crostata dei "senza"](#)

[Lecca lecca di parmigiano](#)

[Fette biscottate con grano saraceno](#)

[Colomba senza glutine](#)

[Sbrusolona di mele](#)

[Insalata di riso venere e pesce](#)

[Torta ACE](#)

[Torta salata ai caciofi](#)

[Cookies](#)

[Ravioli con broccoli e salsiccia](#)

[Pasta di mandorle](#)

[Crepelle](#)

[Lievito madre](#)

[Pizza a lunga lievitazione](#)

[Pizza a lunga lievitazione](#)

[Panettone senza glutine](#)

[Pandoro senza glutine](#)

[Pancake senza glutine](#)

[Tiramisù senza glutine](#)

Copyright

I contenuti presenti sul blog " Monica's Kitchen " dei quali è autone il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o ridistribuiti perché appartenenti all'autone stesso. E' vietata la copia e la riproduzione in qualsiasi modo o forma. E' vietata la pubblicazione e la ridistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autone. Resta inteso che ove ci sia l'autorizzazione dell'autone debba essere citata la fonte. Copyright © 2015 -2016 -2017 Monica's Kitchen by Monica Cazzaniga. All rights reserved.